优势教育资源落地生根,特色商住新模式

现代化蝶变的北部置业新片区



本报记者 张超

随着聊城总体城市发展战略"东扩、南展、北延"不断深化与发展,现如今,北部片区正在呈现现代化蝶变,优势教育资源的落地,独有的商贸物流集散地以及特有的商住新模式将北部片区逐渐打造成特色显著、位置优越的景业优势上区

优势教育资源 实现落地

北区营造

大物流集散地

北亚太农都项目签订建设小学、初中部意向协议,将在亚太农都项目创业路东段、周公路以北建设聊城三中附属小学、初中。据初步规划,新建校区总占地7.86万平米,总建筑面积5.12万平米,其中小学、初中各规划有36个班,另规划有餐厅、操场、宿舍、篮球场、排球场、乒乓球场等配套设施。

4月1日,聊城三中已与城

2013年下半年以来,聊城市区北部片区专业商业物业集中人市,推出大量投资型商铺,面向专业市场商户及聊城投资客户,营造起北部"大物流"市场。现阶段,北部片区几大商业物业市场去化情况良好,投资型商业物业市场供需两旺。

2014年元旦,针对专业农机、农资大市场,某北区项目一期1100余套商铺开盘热销,当日

北部片区因有长途汽车站和高速入口,被赋予了商贸、物流的使命,而正因这个标签,城北居住价值被大大减弱,一直被购房者忽略。从根本上来看,发展商贸、物流,与发展房地产业并非水火不容,如果处理得好,两者相得益彰,既为片区居民提供生活便利,也为发展房地产业提供广阔居住需求。

对于整个项目来说,尽管各色沿街商铺可满足居民日常生活所需,但严重缺乏教育资源,仅西侧分布有一所聊城七中分校博雅中学。目前,城北片区除阿尔卡迪亚社区规划有幼儿园,小学外,其他基础优质教育资源略显匮乏。

同时,伴随时下学区房渐升温趋势,子女上学成为不少市民购房置业优先考虑因素之

商铺去化800余套,无论从推盘规模还是去化速度上都史无前例。其中,除部分投资者外,绝大多数为聊城市区及各县市农机实力商家。而开盘后连续数日内,仍有不少意向置业者来购买商铺,其中,不乏续购商铺追加投资的。

据了解,聊城北部片区定位 为商贸物流区,在2013年建设初 见成效,各专业市场纷纷落户,

不可否认,城北城市化程度 相对较弱,城中村占据了相当比 重,但也必须承认它在这种缺陷 下所激发出的成片开发潜力。大 片城中村改造适合成片开发,形 成大的楼盘项目,百万平方的阿 尔卡迪亚大社区就是最有力、最 鲜活的证明。

同时,由商铺延伸配建的特色金融能源服务区、金融超市等

一。聊城三中小学、初中部建 设,可完善项目教育配套,让到 子在家附近即可实现从小学到 初中的一站式教育,免去家 接送的奔波之苦,同时也为孩 子提供优质的学习环境。优质 学校的入驻也将彻底打破目 , 即城教育资源分布格的,填憾, 新 及基础社区居民子女教育需 或

专业集群优惠凸显,且商铺价格相对市区较低,投资门槛较低。随着阿尔卡地亚小区成熟问世,以此为基点辐射周边,西南、东北等大体量楼盘也相继问世,整个北区投资置业潜力持续升温。同时,香江批发市场、长途汽车总站,已投用的大型物流交易中心等完善配套,使北区城建布局更加缜密细致,也成为更多开发商来此投资置业的温床。

项目也开始落地北区,众多利好政策和配件设施的开工投用,吸引城区,乃至省外不少商家青睐。

而多家纯商业地产的集中面市,打破了聊城商铺市场现有格局,商铺市场变成多个相近项目的资源整合,为投资者提供更多选择机会,而北区成为突起的义军,大放异彩。

记者观察

"大物流"背景下的 置业选择

喜旺产品篇—

商业、居住

相得益彰

热烈祝贺喜旺集团入驻聊城!

喜旺"四环保鲜法"领"鲜"肉食市场

喜旺食品自上市以来,以国际连锁直营模式在同行业内率先提出,凭借干净、卫生、营养、健康的口碑,在各地设立1000多家专卖连锁店,喜旺如何把好产品保"鲜"关?

随着人们生活水平的不断提 随着人们生活水平的不断提 高,营养健康的低温肉食品正成 高,营养健康的低温肉食品。 多都市人们的选择,喜旺食品会全的 健康及新鲜卫生是由公司严格的 原料控制,国际标准的生产、高 技检测,现代高效物流配送面, 技检测,现代高效物流配送面, 国际连锁销售一整套达到国际先 进水平的管理体系作保障的。然 而,并不是说,食品刚出锅在多短的时间内运送至销售点,这有的 时间内运送至销售点,这有的 产品就是最新鲜的。低温 安全新鲜需要层层把关。

在原料方面,喜旺全部采用 冷却排酸肉,相对于生鲜肉和冷 冻肉而言,冷却肉较好地保持了 肉的品质,风味和营养价值,原料 进厂要进行严格检测,必须达到 出口肉品标准。为此,喜旺食品建 立无公害养殖基地,从"源头"养 猪环节开始就狠抓品质,达到国 家储备肉品标准。所以说,喜旺的



原料"鲜"。

在生产加工环节,喜旺拥有达到国际先进水平的全封闭式恒温生产流水线,公司于2001年起全面通过国际ISO9001及国际HACCP等质量体系认证,按照国际标准组织生产,进出车间的空气都要进行中效过滤和高效过滤,员工进出车间都要进行洗浴、风淋、消毒等环节,腌制、滚揉、灌

制、蒸煮、杀菌,每一道生产工序更是有专人进行把关,车间二十几道品控检测关,保障出厂产品100%合格。食品检测中心对生产全过程进行质量监控,每批产品都进行检测,确保生产加工环节产品"鲜"。

运输环节上,喜旺公司拥有 现代高效的物流配送体系,引进 大型无菌保鲜冷藏车,车辆进行



定时消毒杀菌,运输时,产品一直处于低温环境中,运输过程"鲜"。

进入销售店,喜旺所有产品 均在冷藏保鲜柜中销售,营业服 务所用的器具都要定时进行消 毒,喜旺在全国同行业中率先提 出国际连锁直营的经营模式,不 允许加盟,实实在在为消费者着 想,保证了产品销售"鲜"。

在美国奥罗拉信息调查公司

对山东省肉食品市场的调查中, 喜旺的顾客满意度全省排名最 一,在青岛地区"3·15消费者最 信赖品牌"的调查中,喜旺与诺 基亚等国际品牌被评为青岛市民 最信赖的十大品牌,也是唯一上 榜的肉制品品牌。喜旺食品运用 国际标准的管理体系,多年来领 "鲜"肉食市场,更赢得了消费者 的信赖。

